




Dwukolorowa babka z dodatkiem oleju


 Bożena1960

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 8 porcji

Składniki:

mąka pszenna - 6 łyżka

mąka ziemniaczana - 4 łyżka

jajka - 4 szt.

cukier - 3/4 szklanka

olej - 1/2 szklanka

proszek do pieczenia - 2 łyżeczka

cukier waniliowy - 3 łyżeczka

Dodatkowo: -

kakao ciemne - 2 łyżka

mleko - 1/4 szklanka

Dodatkowe info:

Do ciasta można dodać różnego rodzaju bakalie.

Proporcje są podane na średnią foremkę, ale ja zrobiłam 2 babki w foremkach o średnicy 18 cm.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Jajka zmiksować z cukrem i cukrem waniliowym, dodać mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia, a na samym końcu cały czas miksując cienkim strumykiem dodawać olej. Ciasto podzielić na 2 części, do jednej dodać ciemne kakao i ponownie zmiksować dodając mleko.

Foremkę na babkę (u mnie średnica 18 cm) wysmarować tłuszczem, lekko wysypać bułką tartą. Jasne ciasto przełożyć do foremki i wlać cienkim strumykiem ciemnego ciasta. Włożyć do nagrzanego piekarnika do 170 stopni i piec około 40 minut (do suchego patyczka) Po upieczeniu wystudzić.